

Il Maggio del Borlengo

**RIEVOCAZIONE
STORICA
4-5 Maggio 2024**

**SAGRA BORLENCO
18-19 e 25-26
Maggio 2024**



F.lli Carboni



 Meccatronica  Gommista

 Soccorso Stradale

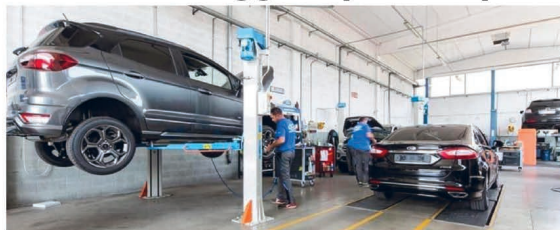
 Revisione Veicoli

TROVERAI ANCHE ASSISTENZA E VENDITA
MULTIMARCA NELLA FILIALE F.LLI CARBONI 2
SAVIGNANO S/P - VIA DELL'ARTIGIANATO, 118



VENDITA - ASSISTENZA

"Noi vi manteniamo la sicurezza e Voi viaggiate più tranquilli"



Savignano s/P (loc. Garofano) - Via dell'Artigianato 130
tel. 059.762413 348.3053928 - www.fllicarboni.it

La nascita del Borlengo

Il Borlengo si considera nato a Guiglia nel 1266, ai tempi di Ugolino da Guiglia, durante l'assedio che questo condottiero subì rinchiuso nel suo Castello di Montevallaro ad opera dell'esercito della famiglia degli Algani, Guelfi modenesi, capitanato da Nisetta degli Osti, Ruffo dei Rossi, Pepetto dei Trenta e da Crespon Doccia.

Ugolino e la famiglia dei Grasolfi, che presidiavano il maniero, si arresero il 4 luglio 1266 e si racconta che riuscirono a resistere parecchi giorni in più grazie a certi impasti cotti di farina e acqua insaporiti d'erbe assomiglianti a grandi ostie. Un impasto che con il passare del tempo veniva man mano aggiunto di acqua. In questo modo il rapporto acqua e farina squilibrava ogni giorno di più a favore dell'acqua fino a produrre un pane sottilissimo e trasparente, quasi una burla, uno scherzo per gli assediati che credevano di riuscire in breve tempo ad avere ragione di Ugolino e i suoi.

Cibo per "Burla" quindi da cui "Burlengo" (con la "u" anziché con la "o") che i pochi superstiti avrebbero diffuso in tutto l'Appennino.

Il Borlengo è stato sempre considerato un cibo povero e, d'altra parte, gli ingredienti indicano che non poteva essere diversamente. Occorreva, infatti, poca materia prima; poca farina che costava molto, e molta acqua che non costava nulla.

LEMIR

Recupero Smaltimento Autodemolizione



Da 50 anni al servizio delle aziende per la gestione dei rifiuti

a Savignano sul Panaro (MO)

Via dell'artigianato 327

www.lemirsrl.com

☎ 059-774559

Guiglia Castello

4-5 Maggio 2024

Rievocazione storica

Durante il primo weekend di maggio, diverse associazioni di rievocazione storica metteranno in scena una ricostruzione dell'assedio al castello di Montevallaro, durante il quale nacque il Borlengo.

Nel corso dei due giorni dell'evento, l'assedio verrà messo in scena due volte.

Durante l'arco delle due giornate, i figuranti alloggeranno in un campo allestito presso il Castello di Guiglia nel quale vi si potrà far visita per osservare le usanze dell'epoca, cimentandosi in prove di tiro con l'arco e di spada per adulti e bambini.

Il Sabato sera avrà luogo una cena mentre la Domenica un pranzo, entrambi su prenotazione e con posti limitati, organizzati da Pro Loco Guiglia. Questi due momenti vi permetteranno di gustare un menù medievale studiato appositamente per l'evento che riporterà il palato ai sapori del Medioevo e non potrà dunque mancare Sua Maestà il Borlengo.

Il tutto avverrà nella suggestiva "Sala degli Specchi", in compagnia del conte e della sua corte che vi intratterranno durante il pasto.

Prenotazioni per cena o pranzo:

334 2356329

340 7234419



Compagnia d'Arme delle Spade



Gruppo di Rievocazione Storica Medievale



PiGiEmme grafic s.a.s.

GRAFICA BREVETTUALE

Via Braglie, 601 – 41059 – Montecorone di Zocca (MO)

Tel. 059-989223 E-mail: info@pigiemmegrafic.it

Gran banchetto al castello

Prima bandigione:

Frixum herbis cum ova

Frittata d'erbette miste: bietole, spinaci, uova, parmigiano, curcuma, olio e sale.

Seconda bandigione:

Minestra cum legumia e lardelli di carne

Zuppa di cereali con lardelli di pancetta: ceci, piselli, lenticchie, fave, fagioli dall'occhio, orzo, farro, grano saraceno, sedano, carota, cipolla, olio, sale.

Terza bandigione:

Cervisiam pullum cum sartagine brassica

Pollo alla birra con cavolo al tegame: sovracoscie di pollo, birra, cipolla, aglio, erbe aromatiche, curcuma. Cavolo verza, uvetta, olive, olio, sale e pepe accompagnato con **Crescentine:** farina di grano, lievito di birra, strutto, sale, latte.

Quarta bandigione:

Caseus cum marmellata de lo loco cum ippocrasso

Ricotta con marmellata e biscotti speziati: ricotta di latte vaccino, marmellata di ciliegie. Farina integrale, uova, burro, zucchero, spezie accompagnata da **Vino aromatico:** vino rosso, zucchero, miele millefiori, cannella, zenzero.

Durante il banchetto assaggio di **Burlengo con cunza**

Borlengo: farina di grano, uova, sale

Cunza: lardo, pancetta, sale, rosmarino, aglio spolverata di parmigiano Reggiano.

35€ a persona

Aqua di fonte de lo Castello

Prenotazioni per cena o pranzo:

Vinum rubio et cervisiam

334 2356329

de lo Conte in carafe

340 7234419

PRADELLI

dal 1967

CARBURANTI - LUBRIFICANTI - GOMMISTA - LAVAGGIO

Cell. 335 6314145

Guiglia Centro 18-19 & 25-26 Maggio 2024 Sagra del Borlengo

La Sagra del Borlengo mira a promuovere il turismo nella zona, e principalmente a far conoscere uno dei suoi cibi più caratteristici di cui si è ottenuto il Marchio Tradizioni e Sapori rilasciato dalla camera di commercio di Modena. Infatti per produrre il Borlengo di Guiglia vi è un disciplinare che norma e certifica la sua produzione proteggendolo dalle imitazioni.

Vengono confezionati anche crescentine e gnocco fritto: cibi tipici montanari che non possono mai mancare.

La sagra attira a se una grande partecipazione di turisti provenienti da tutta Italia.

La confezione dei cibi è affidata esclusivamente a volontari esperti, muniti di regolari attestati da alimentarista, rilasciati dall'Azienda sanitaria AUSL.

Tutti gli impianti sono rigorosamente in regola con le norme vigenti, vengono sempre sottoposti al controllo degli enti competenti in materia di sicurezza e igiene.

Le attrezzature utilizzate sono tutte munite di regolare certificazione e controllate prima di ogni sagra.

Vengono inoltre garantite tutte le norme di sicurezza imposte dalla Circolare Gabrielli riguardante gli eventi e i pubblici spettacoli. Tutto questo richiede grande sforzo e sacrificio da parte di tutti i volontari che ogni anno con grande impegno cooperano per la realizzazione di questo evento orgoglio del paese.

FORNO

Stefanini
Valente

dal 1977

VIA DELLA REPUBBLICA, 2

GUIGLIA - 41052

059.7285250 - 377.2297327

WWW.FORNOSTEFANINI.COM



◦ REAL ALE ◦

WHITE DOG

◦ BREWERY ◦

SINCE 2004



**Fornitore ufficiale della birra presente alla
Rievocazione Storica sul Borlengo di Guiglia**

Guiglia Centro

15-16 & 22-23 Maggio 2024

Scuola internazionale del Borlengo

La scuola internazionale del Borlengo di Guiglia è un'occasione unica per apprendere l'antica tecnica di preparazione di questo piatto così unico. Senza Borlengai non sarebbe possibile realizzare la sagra, crediamo quindi nella diffusione di quest'arte ai nostri aspiranti Borlengai sperando poi di poterli rivedere in sagra per darci una mano e continuare la tradizione del Borlengo di Guiglia.

Si tratta di un corso aperto a tutti durante il quale verrete affiancati dagli stessi Mastri Borlengai all'opera durante la sagra, i quali vi guideranno, fra teoria e pratica, alla preparazione del Borlengo.

Alla fine delle lezioni e delle esercitazioni, avrà luogo l'esame teorico-pratico con tanto di assegnazione di un voto e diploma di Borlengaio.

Il corso, che si tiene ogni anno, avrà luogo presso il centro di Guiglia e si svolgerà su due turni, ognuno della durata di due serate e per il quale sono aperte le iscrizioni.

Per informazioni e iscrizioni inviare una mail all'indirizzo:

info@prolocoguiglia.it



Decanti *S.r.l*

IMPRESA EDILE

L'ARTE DI COSTRUIRE

www.decanti.it , mail : info@decanti.it , cell. **338 4034765**

You tube: www.youtube.com/watch?v=Be52OktVImA



RITA

IMMOBILIARE

www.ritaimmobiliare.com

info@ritaimmobiliare.com



Guiglia

il balcone dell'Emilia

A circa 40 minuti di auto da Modena, in direzione sud, sulle prime colline del versante destro del Panaro a 490 m s.l.m., si trova Guiglia un importante centro turistico estivo nel cui cuore s'innalza il bellissimo castello, la storia del paese e quella della fortezza sono profondamente legate.

Data la posizione strategica, infatti, al confine tra Modena e Bologna, Guiglia è stata spesso nei secoli teatro di scontri tra fazioni rivali.

All'inizio del 1400 passa sotto il dominio dei Pio di Carpi e, dopo svariate vicissitudini, nel 1630, nelle mani degli Estensi che la concedono in feudo ai Montecuccoli, in quell'occasione il castello fu trasformato in palazzo feudale, diventando così la dimora estiva dei marchesi fino al 1796.

Considerata il "balcone dell'Emilia", Guiglia è una piacevole località da visitare sia per la rigogliosa natura che la circonda - sul suo territorio si sviluppa, infatti, gran parte del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina – sia per lo splendido castello dalla storia importante da cui si gode una vista incredibile sulla pianura.

Dalla mole imponente, ben riconoscibile a chilometri di distanza, il castello di Guiglia è una fortezza trecentesca ben conservata circondata da un caratteristico borgo antico. Di origini non certe, fu ricostruito nel '400 dai Pio di Carpi, che ne realizzarono la torre merlata, e circa due secoli dopo fu trasformato in residenza signorile dai Montecuccoli. Chiamato anche "Conventino" per via del convento di carmelitani che ospitava al suo interno, ha un portale solenne che si apre su un cortile loggiato tipico di una fastosa dimora.



Guiglia (MO) tel.792080

OMNIA

pubblicità
graphic interior design
STAMPA MAGLIE INSEGNE

**OFFICINA MECCANICA DI
BORGHI ALBERTO & C. SNC
VIA SERRAVALLE 137 GUIGLIA (MO) 41052
P. IVA 02885900361 REA 339802
CENTRO REVISIONI SOCCORSO STRADALE
IMPIANTI METANO E GPL
codice SDI KRRH6B9
TEL 059 709224
E-MAIL officinaborghi@live.it**

Cosa vedere a Guiglia

Monte Orsello: antico borgo situato sul cucuzzolo fra Guiglia e Roccamalatina

Castello di Guiglia: sontuosa residenza estiva dei marchesi Montecuccoli

Ippocastano Sofia: alto circa come un edificio di 3 piani e con un apertura di circa 70 metri, Sofia è categorizzato da uno degli alberi più belli sul territorio

Centro Parco il Fontanazzo: punto informativo per cominciare a scoprire i Sassi di Roccamalatina

Castellino delle Formiche e il Mulino delle Vallecchie: antico borgo arroccato e un mulino con le macine originali

Pieve di Trebbio: antica Pieve romanica nel cuore dell'Appennino modenese

Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina: parco regionale di 2300 ettari di territorio collinare. La sua particolarità sono le imponenti guglie in arenaria che svettano in questo dolce paesaggio. Presso il Parco è possibile passeggiare su oltre 100 chilometri di percorsi e visitare numerosi punti d'interesse.

Per maggiori informazioni:



Programma

2° RIEVOCAZIONE STORICA CASTELLO DI GUIGLIA

SABATO 4 MAGGIO

Dalle ore 10:00 - visita all'accampamento con gli antichi mestieri, prove di spada e tiro con l'arco per adulti e bambini

Ore 14:00 - Inizio visite guidate al castello e visite libere all'accampamento

Ore 17:00 - Assalto al castello, rievocazione della battaglia che portò alla nascita del prodotto tipico culinario di Guiglia: Il Borlengo

Ore 17:45 - Ripresa visite guidate al castello e visite libere all'accampamento

Ore 19:30 - cena all'interno del suggestivo Castello di Guiglia su prenotazione (vedi Menù pag.7 prenotazioni: **334 2356329 - 340 7234419**)

DOMENICA 5 MAGGIO

Ore 10:00 - Sfilata dall'accampamento al centro del paese, torneo "Scudo e Randello" in piazza e contemporanea apertura delle visite guidate al castello

Ore 12:30 - Pranzo all'interno del suggestivo Castello di Guiglia su prenotazione

(vedi Menù pag.7 prenotazioni: **334 2356329 - 340 7234419**)

Ore 14:00 - Inizio visite guidate al castello e visite libere all'accampamento

Ore 17:00 - Assalto al castello, rievocazione della battaglia che portò alla nascita del prodotto tipico culinario di Guiglia: Il Borlengo

Ore 17:45 - Ripresa visite guidate al castello e visite libere all'accampamento

Per entrambe le giornate sarà attiva "L'osteria della Bottazza" all'interno del cortile del castello dove potrete gustare crescentine classiche e versioni gourmet e Borlenghi preparati dai nostri super volontari della Pro Loco di Guiglia

53° SAGRA DEL BORLENGO DI GUIGLIA GUIGLIA CENTRO

SABATO 18 & 25 MAGGIO

Dalle ore 19:00 alle ore 23:00 Apertura stand gastronomico a **Cena**

Specialità: Borlenghi, Crescentine e Gnocco Fritto, tutti i nostri prodotti sono preparati e cotti al momento rispettando rigorosamente la tradizione Guigliese tramandataci dai nostri nonni.

La serata sarà accompagnata da musica dal vivo con i più grandi successi della musica POP di questi anni

DOMENICA 19 & 26 MAGGIO

Dalle ore 12:00 alle 16:00 Apertura stand gastronomico a **Pranzo**

Specialità: Borlenghi, Crescentine e Gnocco Fritto, tutti i nostri prodotti sono preparati e cotti al momento rispettando rigorosamente la tradizione Guigliese tramandataci dai nostri nonni.

Dalle ore 19:00 alle 22:00 Apertura stand gastronomico a **Cena**

Specialità: Borlenghi, Crescentine e Gnocco Fritto, tutti i nostri prodotti sono preparati e cotti al momento rispettando rigorosamente la tradizione Guigliese tramandataci da i nostri nonni.

La serata sarà accompagnata da musica dal vivo con i più grandi successi della musica POP di questi anni



Molino LEONELLI

di Leonelli Elisa

Via Molino delle Palette, 2 - 41026 Pavullo n/F. (Mo)
Cell. 338 35 08 618 - 333 10 78 747
mulinoleonelli@gmail.com

C.F.: LNL LSE 85S63 L885S - P. Iva 03999890365
mulinopalette@cert.cna.it - Cod. Univ.: SUBM70N

Come arrivare a Guiglia

In Auto:

- Autostrada A1 uscita Modena Sud (24 Km).
- Da Modena per mezzo della SS n° 623 “del passo Brasa” tramite Spilamberto, Vignola e Formica di Savignano sul Panaro o, in alternativa, da Vignola proseguendo sulla SP n° 4 “Fondovalle Panaro” fino a Marano sul Panaro dove si attraversa il fiume a sinistra.
- Da Bologna per mezzo della SS n° 569 “di Vignola” tramite Bazzano e Savignano evitando Vignola.
- Chi proviene dalla Porrettana può giungervi tramite Vergato e Zocca.

In Autobus:

- Da Modena : linea 731 Modena-Vignola, poi linea 700 Vignola-Zocca-Montese. Consultare il sito di SETA per info e orari.
- Da Bologna: linea 671 Bologna-Casalecchio-Bazzano-Vignola (non arriva a Guiglia). Consultare il sito di ATC per info e orari.

In Treno:

Stazioni F.S. : Modena (36Km) o Bologna Centrale (40 Km).
Da Bologna Centrale si può proseguire fino a Vignola con la linea Suburbana Bologna-Vignola. Consultare il sito delle Ferrovie Emilia Romagna per gli orari aggiornati e info.

Aeroporto:

Aeroporto più vicino Bologna Guglielmo Marconi



**Strumenti e soluzioni
per far crescere le imprese**

GUIGLIA

Via Roma, 68/F
Tel. 059 792407
guiglia@mo.cna.it

MONTESE

Via Roma, 29
Tel. 059 981896
montese@mo.cna.it

ZOCCA

Via Mauro Tesi, 1452
Tel. 059 987146
zocca@mo.cna.it

Locanda
Sbrigati



Crescenteria di Guiglia

*Via Roma, 36 - 41052 Guiglia (Mo)
Tel. 059 792551
info@sbrigati.net - www.sbrigati.net*

“Occhi sull’Emilia“



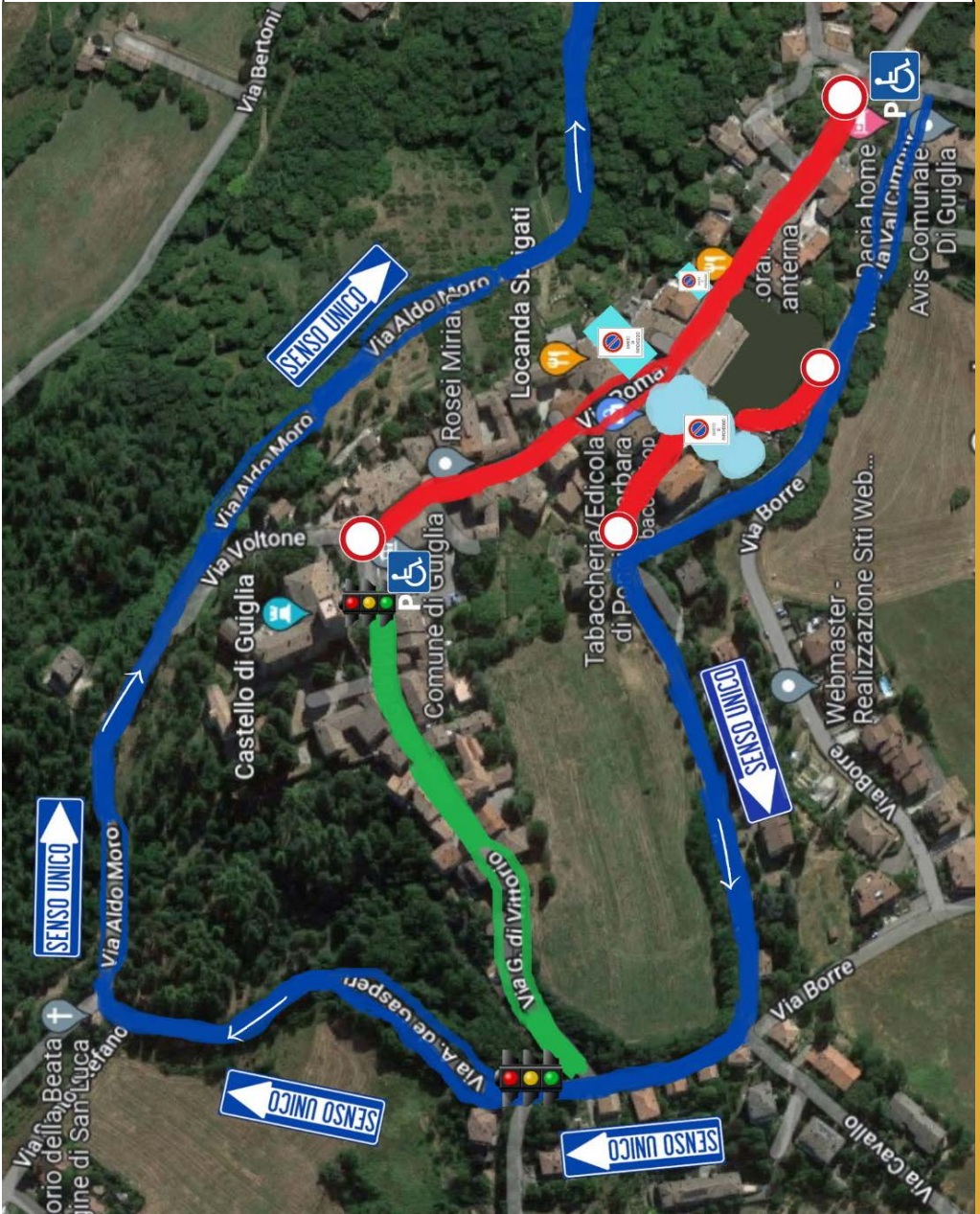
Siamo orgogliosi di presentarvi l’ultimo dono da parte di Pro Loco Guiglia alla cittadinanza.
2 binocoli panoramici ad uso completamente gratuito posizionati rispettivamente sui due punti più suggestivi di Guiglia, ovvero la Piazza Belvedere e la Torre del Castello, essi vi permetteranno di avere una nuova visione del nostro bellissimo territorio.



FORNO
Lambertini

Via Roma, 38 - GUIGLIA - Tel. 059.792470

Viabilità durante la Sagra del Borlengo



REFSYSTEM

Sistemi di refrigerazione e riscaldamento



TEL. 059.792019

info@refsystem.it



RIGENTI

Impresa Edile

Dal 1957

TEL. 059.77.26.31 – info@edilrigenti.it

Dove Parcheggiare

	Distanza dal centro	Disponibilità
Comune di Guiglia, Piazza Antonio Gramsci	in centro	Sempre
Castello di Guiglia, Via G. di Vittorio	in centro	NO Rievocazione SI Sagra
Piazza Marconi	in centro	SI Rievocazione No Sagra
Piazza J. Cantelli	in centro	SI Rievocazione No Sagra
Via Valcimone	in centro	Sempre
Avis Comunale di Guiglia Via Repubblica 30/B	300 metri	Sempre
Intersezione Via G. Carducci e Via G. Pascoli (Parcheggio Ufficiale Sagra)	400 metri	Sempre
Piazzale Caduti di Nassirya	500 metri	Sempre
Piazza degli Alpini	800 metri	Sempre
Via Campo Sportivo	1 chilometro	Sempre
Piscina di Guiglia, Via Acqua Fredda	1 chilometro	Sempre



MICHELANGELO *Fitness Club*

Reception:

059.4341672

Mobile & Whatsapp:

353.3437217

E-Mail:

michelangelofitnessclub@gmail.com

Follow Us



Michelangelo Fitness Club A.s.d
Via Michelangelo, 120/F
41052 Guiglia (MO)



TERRAQUILIA

il Metodo Ancestrale
da Vigne in Alta Quota



Un calice
di vino che
racchiude
tradizione e
genuinità ...

Vi aspettiamo!!

CANTINA APERTA per Visite Guidate e Degustazioni

PRENOTA la tua ESPERIENZA ANCESTRALE

Francesco 329 7779326 - Giorgia 335 1018476 - giorgia.mattioli@terraquilia.it
Via Marano 583 - Guiglia (MO) - www.terraquilia.it



Sito Web Pro Loco Guiglia

www.borlengoguiglia.it

www.prolocoguiglia.it



Instagram PRO LOCO GUIGLIA APS

[@pro_loco_guiglia_aps](https://www.instagram.com/pro_loco_guiglia_aps)



Facebook PRO LOCO GUIGLIA APS

[proloco.guiglia](https://www.facebook.com/proloco.guiglia)



Canale YouTube PRO LOCO GUIGLIA APS

[@prolocoguigliaaps](https://www.youtube.com/@prolocoguigliaaps)

Salumificio Eredi
SALUSTI RADAMES

di Salusti Giuliano & C. snc



Via Vignolese, 812
41052 GUIGLIA (MO)

Tel. 059 792468 - Fax 059 795677



Meccanica Righi Officina



Guiglia (MO)
Tel. 059 - 70 90 29
E-mail: meccanicarighi@gmail.com

LEMAR Soft

di Lelli Marco

**ASSISTENZA INFORMATICA
SOFTWARE e HARDWARE
PER AZIENDE**

41052 GUIGLIA - MO - Via Repubblica, 47
Tel. 335.6811616 - Fax 059.792267
E-mail: info@lemarsoft.it

Nadini Oreste
Impresa Costruzioni
cell.348 3038955



*Azienda Agricola
Agriturismo*



Nonna Nella



TABACCHERIA EDICOLA

BARBARA PONCINI

PIAZZA MARCONI, 5
GUIGLIA (MO)

059 792059

**FERRAMENTA
SUCCINI**

VENDITA - RIPARAZIONE - MACCHINE
PER GIARDINAGGIO E AGRICOLTURA

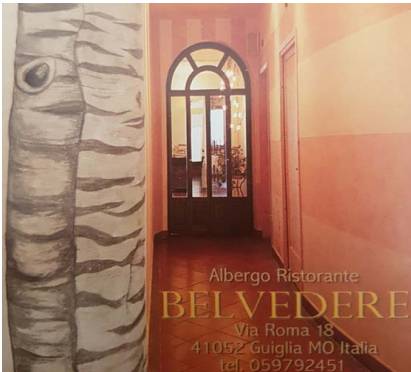
Tel. 059.792318

Via Michelangelo, 812 - GUIGLIA (MO)

La Lanterna

HOTEL RISTORANTE BAR

Piazza Cantelli, 8 - 41052 Guiglia (MO)
Tel. 059 79.24.44 - 79.29.55 - Fax 059 79.24.44
Cell. 338 66.57.258 - 338 78.68.923
E-mail: info@lanterna.it - Sito: www.lanterna.it



**MONDO
MONTAGNA**

Via Plessi, 2/A - VIGNOLA (MO) - Tel. 059 977 4594
info@mondomontagna.net - www.mondomontagna.it

ALPINISMO

ESCURSIONISMO

OUTDOOR

DAL MARTEDI AL SABATO

9:00/12:30 - 16:00/19:30

RC 
elettroauto

MAGNETI MARELLI

checkstar

RC ELETTRAUTO di Campeggi Roberto
Via Michelangelo, 120 - 41052 Guiglia (Modena)
Tel. 059-792659 - Cell. 333-1478782

ORARI: Lun-Ven 8.00-12.30 / 14.00-19.00 Sab 8.00-12.00

**AUTORIPARAZIONI - CLIMATIZZAZIONE - RADIO
DIAGNOSI - TAGLIANDI IN GARANZIA**

ACCONCIATURE

UNISEX

MIRIAM

Via Roma 60
41052 - GUIGLIA (MO)
Tel. 059 792898

PRODOTTI E ACCESSORI DI QUALITÀ PER ANIMALI
SERVIZIO DI TOELETTATURA SU APPUNTAMENTO



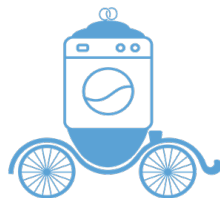
Via Roma, 1/3/5 Guiglia (MO)
Tel. 059 709048 Cell. 339 3906111



*Beauty
Shop*

di Gemma Campus

Per appuntamento 348 5856484



CINDERELLA
• LAVANDERIA SELF SERVICE •

Zanera
caffè



Panificio e Pasticceria

*F.lli
Marchetti Dori*



RISTORANTE - PIZZERIA

La Braglia

Via Passo Brasa, 1118
Guiglia (Modena)

059 792865





Mani in Pasta
di Marchetti Dori Andrea & C. snc

PASTA FRESCA
su prenotazione:
sughi vari - dessert semifreddi

Via D'Azeglio, 807 - 41052 ROCCAMALATINA (Mo)
Tel. 059 795693 - Cell. 320 2307722

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

ALIMENTARI LELLI di Pelloni Carla
Via Roma 19 - 41052 GUIGLIA (MO)
Negozio: 059 792462
Cell: 338 9627835
C.F. e Reg.Imp. - PLLCRL70A44L885R
Partita IVA – 04056870365



**ARTICOLI MONOUSO - CARTA PLASTICA PACKAG
ANTIFORTUNISTICA - ATTREZZATURE - DETERGE
PER L'INDUSTRIA - RISTORAZIONE - COLLETTIV**

Fast disposable

di Pozzi Graziano & C. snc
40053 Valsamoggia (BO) - Loc. Bazzano
Via Muzza Spadetta n. 37
Tel. +39 051 830010 - Fax +39 051 839778 Cell. 335 3854
Cod. Fisc. P.iva e CCIAA 02579520368
email : info@fastdisposable.it

Fabbro Gio

339.1524820
Via Michelangelo, 120 GUIGLIA (MO)

Organizzato da
Pro Loco Guiglia APS



Con il patrocinio
del Comune di Guiglia



18-19-25-26 MAGGIO 2024
GUIGLIA

53°
SAGRA
DEL
BORLENCO



Sabato 18
FUORICONTROLLO



Domenica 19
FREAK NOW



Sabato 25
CENTO MISURE



Domenica 26
KICK ASS

APERTURA STAND
SABATO DALLE ORE 19:00

DOMENICA ANCHE A
PRANZO DALLE ORE 12:00

GNOCCO FRITTO
CRESCENTINE
BORLENGHI



 [pro_loco_guiglia_aps](https://www.instagram.com/pro_loco_guiglia_aps)

 [Pro Loco Guiglia APS](https://www.facebook.com/Pro.Loco.Guiglia.APS)



BORLENCO
DI GUIGLIA